









MENU' BRASSERIE

Disponibile dalle 12.30 alle 14.30 - Available from 12.30pm to 2.30pm

ANTIPASTI - STARTERS

-  Connubio di Speck IGP e Formaggio Trentino Dop su Misticanza novella 12.50€
Pairing of IG Speck Ham and DOP Cheese from Trentino on fresh Misticanza salad (7)
-  Insalatina colorata di Pollo e Verdurine con Citronette «Bio» 11.50€
Colored salad of Chicken and baby Vegetables with «Bio» Citronette (9)
- Petali di Salmone Affumicato con Salsa Guacamole e Crostini di Pane Bianco 13.50€
Slices of Smoked Salmon with Guacamole sauce and Bread Croutons (1,4)
-  Involtini di Radicchio e Scamorza tiepidi su Cialda di Pane Carasau 10.50€
Lukewarm rolls of Radicchio and Scamorza cheese on Carasau flatbread (1,7)

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

-  Riso Carnaroli mantecato al Taleggio Dop, Pere, Noci e Rucola selvatica 11.50€
 *Milanese style risotto creamed with Dop Taleggio cheese, Pear, Walnuts, Wild rocket salad (7,8,9)*
-  Spaghetti di Grano Duro spadellati con Pomodorino fresco e Basilico 12.50€
-  *Durum Wheat Spaghetti sautéed with fresh cherry Tomato and Basil (1,9)*
- Tortiglioni saltati con ragù all'emiliana (salsa bolognese, funghi misti, pancetta tesa, crema di latte) 12.50€
Tortiglioni sautéed Emiliana style (Bolognese Sauce, mixed mushrooms, bacon, milk cream) (1,7,9)
-  Bavettine spadellate con Pesto Dop di Pra e Calamaretti 13.50€
Bavettine pasta with Dop Pesto sauce from Pra and baby calamari (1,4,5,8,9)

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

-  Battuta di Manzo alla griglia con nido di Verdure ai ferri 15.00€
Grilled Pounded Beef with griddled Vegetables
- Finissima di Tacchino ai ferri con Olio alle Erbe e Patatine Fritte 13.50€
Grilled sliced Turkey with Herbs scented Oil and fried Potatoes (1,5)
- Filetto di Branzino/Orata in guazzetto alla Mediterranea su tortino di Patate gratin 15.00€
Seabass/Gilthead Sea Bream fillet stew mediterranean style on Potatoes flan au gratin (1,2,4,7,8)
-  Hamburger Vegetariano su Rucola selvatica e Salsa allo Yogurt 10.50€
Vegetarian hamburger on wild Rocket salad and Yogurt sauce (1,7)
- Dessert del giorno del nostro Pasticciere - Daily Dessert from our pastry Chef 8.00€
- Tagliata di Frutta fresca di stagione - Sliced fresh fruit 9.00€